

RESTAURANT & BAR

# COLIJN

*Special*

High Wine 49.50 pp

## RONDE 1

• LA GIOIOSA PROSECCO Italië-Veneto

*Verfijnd bubbeltje, fris, fruitig en aangenaam zacht.*

*Aroma's van citrus, peer en perzik*

Geserveerd met:

- Blini met gerookte zalm, crème fraiche en groene kruiden
- Dagverse oesters met vinaigrette met sjalotjes

## RONDE 2

• COTO VINTAGE VERDEJO (110 ML) Spanje-Rioja

*Intens aroma van tropische vruchten en venkel, mooie zuurtegraad*

*en is soepel met een verfrissende lange afdronk*

Geserveerd met:

- Tonijntartaar aangemaakt met olijfolie, citroensap, bieslook. Op een bodem van wakame, soyagel, wasabimayonaise en wasabi kroepoek
- Calamari van pijlstaart inktvis en knoflookdip

## RONDE 3

• PASQUA 11 MINUTES (110 ML) Italië-Veneto

*Bloemig bouquet en tonen van rood fruit zoals kersen en frambozen.*

*Deze rosé wijn bevat levendige en frisse smaken met een kruidige touch*

Geserveerd met:

- Crostini met steak tartaar en truffelmayonaise
- Spiesje huisgemaakte yakitori van kippendij

## RONDE 4

• COUVEYS PINOT NOIR (110 ML) Frankrijk-Pay d'Oc

*Verleidelijk fruitig met tonen van framboos en kersen en een pepertje.*

*Elegant en mooi in balans*

Geserveerd met:

- Blini duxelle
- Plateau fromage met twee soorten kaas, notenbrood en vijgenjam